

Das Rezept von Massimo Rogger

# EINE KLASSISCH-FRANZÖSISCHE IDEE MIT ASIATISCHEM EINFLUSS



Massimo Rogger  
Restaurant Silver in 7132 Hotels, Vals



## KOCHWETTBEWERB 2026

# Das Rezept von Massimo Rogger

für 5 Personen

## Amuse-Bouche

### ZUTATEN

#### Kalbsmilken

1 St.	Kalbsmilke ungeputzt
300 g	Salz
200 g	Zucker
50 g	Kaffeebohnen
2 St.	Limetten
2 St.	Zitronen
1 St.	Orange
250 g	Tempura-Mehl
150 g	Wasser
300 g	Panko-Paniermehl
2 l	Frittieröl

#### Asia-Glaze

50 g	Pilz-Garum
125 g	brauner Balsamicoessig
50 g	Sojasauce
150 g	brauner Zucker
3 Stangen	Zitronengras
8 St.	Limettenblätter
½ St.	Galgant
75 g	Ingwer
2 St.	Peperoncini, ohne Kerne
10 St.	Knoblauchzehen
½ Bund	Koriander
	Maizena

#### Gepickelte Zwiebeln

2 St.	rote Zwiebeln geschält
100 g	Weissweinessig
100 g	Randensaft
	Koriandersamen
	Senfkörner

#### Wilder Brokkoli

200 g	wilder Brokkoli, gerüstet
2 l	Wasser
20 g	Salz
	Frittieröl

#### Ausgelassener Kalbsschaum

500 g	Kalbsfond
5 g	Agar-Agar
3 St.	Gelatine-Blätter
125 g	Vollrahm
180 g	Kalbsfett
½ St.	Limette
	Salz, Pfeffer

#### Blüten und Kresse

	Kornblumen
	Affilla-Kressespitzen
	Bubu-Reiscrunch

### ZUBEREITUNG

#### Kalbsmilken

Salz, Zucker, Kaffeebohnen, Abrieb von Limetten, Zitronen und Orangen, zusammen kurz mixen. Milke marinieren. Alles zusammen vakuumieren auf 100%, dann im Ofen bei 70 °C 60 Minuten dampfgaren. Aus dem Ofen nehmen und den vakuumierten Sack direkt ins Eiswasser legen. Dann auspacken, Haut abziehen und in die gewünschte Portion zupfen. Das Wasser mit dem Tempura-Mehl zu einer Masse verrühren. Milkenstücke durch die Tempura-Masse ziehen und im Panko panieren. Bei 180 °C im Öl vorfrittieren und vor dem Servieren nochmals kurz frittieren.

#### Asia-Glaze

Garum, Balsamico, Sojasauce zusammen erhitzen. Zitronengras, Ingwer, Galgant, Knoblauch und Peperoncini grob hacken und zu den Flüssigkeiten geben. Alles zusammen 15 bis 20 Minuten ziehen lassen, Limettenblätter, brauner Zucker und Koriander hinzufügen und das Ganze mit dem Thermomix oder dem Standmixer grob mischen. Schliesslich durch ein feines Chinois-Sieb passieren, noch einmal aufkochen und, falls nötig, mit Maizena leicht abbinden.

#### Gepickelte Zwiebeln

Weissweinessig und Randensaft zusammen aufkochen und auf circa 100 g reduzieren. Koriandersamen und Senfkörner hinzufügen. Zwiebeln schälen, in gewünschte Form schneiden und zusammen mit dem Sud vakuumieren. Bei 70 °C 40 Minuten sous-vide-garen, dann abkühlen lassen und nach Bedarf verwenden.

#### Wilder Brokkoli

Brokkoli im gesalzenen Wasser blanchieren und anschliessend direkt im Eiswasser abschrecken. Wie gewünscht zuschneiden. Vor dem Anrichten im Öl bei 180 °C frittieren und salzen.

#### Ausgelassener Kalbsschaum

Kalbsfond aufkochen, Agar-Agar einrühren und kurz mitkochen. Kalbsfett leicht erwärmen und mit dem Rahm vermischen. Alles zusammen fein mixen, eingeweichte Gelatine begeben und bei circa 70 °C auflösen. Das Ganze mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, direkt warm in eine Espuma-Flasche mit zwei Gaskartuschen füllen. Bis zum Anrichten unter der Wärmelampe warmhalten.

# Das Rezept von Massimo Rogger

für 5 Personen

## Hauptgang

### ZUTATEN

#### Kalbsfarce

1 St.	Kalbshuft
250 g	Parierabschnitte von der Kalbshuft
125 g	Vollrahm
125 g	Vollmilch
40 g	Eiweiss
8 g	Zwiebel weiss
7 g	Salz
2 g	Pfeffer
5 g	Steinpilzpulver
5 g	Périgord-Trüffel-Würfel
2 g	Schnittlauch
250 g	Mangold

#### Glasierte Morcheln mit Kalbsfarce

10 St.	frische, grosse Morcheln
	Rest der Kalbsfarce
10 g	Butter
15 g	Kalbsjus

#### Süsskartoffeln

2	grosse Süsskartoffeln
100 g	Butter
2–3 St.	Thymianzweige
2–3 St.	Rosmarinzweige
3–4 St.	Knoblauchzehen
	Rauchöl
	Salz
	Pfeffer

#### Süsskartoffelpüree

300 g	Süsskartoffeln geschält
100 g	Schalotten
50 g	Olivenöl
50 g	Butter
5 g	Salz
1 St.	Limette, Saft und Abrieb
3 g	Pfeffer
500 g	Wasser
500 g	Gemüsefond
30 g	weisser Portwein
10 g	weisse Sojasauce
½ TL	Sambal
½ TL	rotes Curry
½ TL	Gochugaru-Chili

#### Süsskartoffelhüppe

100 g	Süsskartoffelpüree
20 g	Mehl
4 g	Maizena
10 g	Eiweiss

#### Federkohl

10 St.	Federkohl klein
2 St.	Limetten
2 g	Salz

#### Federkohl-Vinaigrette

20 g	Fischsauce
5 g	Reiswein
½ St.	Limette, Saft und Abrieb
10 g	brauner Zucker
1 g	Gochugaru-Chili
2 g	Knoblauch
2 g	Koriander
2 g	Chili frisch

#### Trüffeljus

250 g	Kalbsjus
200 g	weisser Portwein
200 g	Sherry
100 g	Trüffelsaft
20 g	Trüffelwürfel
5 g	Thymian
5 g	Rosmarin
5 g	Butter
1 g	Xanthan

#### Schnittlauchöl

100 g	Schnittlauch
100 g	Spinat
200 g	Rapsöl

#### Blüten und Kresse

3 St.	orange Veilchen
10 St.	Kapuzinerkresse
10 St.	Affilla-Kressespitzen

## Das Rezept von Massimo Rogger

für 5 Personen

### Hauptgang

#### ZUBEREITUNG

##### Kalbsfarce

Kalbabschnitte fein schneiden und anfrieren. Rahm, Milch, Steinpilzpulver, Pfeffer, Salz, Zwiebeln und Eiweiss ebenfalls leicht anfrieren. Anschliessend alles mixen und durch ein feines Sieb streichen. Trüffel sowie Schnittlauch fein geschnitten unter die Masse ziehen und direkt im Spritzsack kühl stellen.

Mangold blanchieren, direkt im Eis kühlen, trocknen und in die gewünschte Grösse schneiden. Parierte Kalbshuft im Butterfly aufschneiden und flachklopfen. Mit einer ersten Schicht Farce bestreichen, danach Mangold auflegen und zweite Schicht Farce aufstreichen. Sorgfältig einrollen und in Klarsichtfolie einrollen, danach satt zusammenbinden.

##### Glasierte Morcheln mit Kalbsfarce

Morcheln gut wässern, bis kein Sand mehr darin ist, und mit dem Rest der Kalbsfarce füllen. Bei 70 °C Dampf und 1% Ventilation abgedeckt bei 52 °C niedergaren. Vor dem Anrichten mit Jus und Butter in der Pfanne glasieren.

##### Süsskartoffeln

Süsskartoffeln gründlich waschen und mit der Schale auf ein Blech legen. Im Backofen bei 180 °C circa 30 Minuten garen, bis sie weich sind. Dann leicht abkühlen lassen und in Stücke gewünschter Grösse schneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Thymian, Rosmarin und angedrückten Knoblauch hinzufügen, etwas Rauchöl hinzugeben. Süsskartoffeln in der aromatisierten Butter sautieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Anrichten in der Butter warm stellen.

##### Süsskartoffelpüree

Süsskartoffeln in Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. Alles mit Olivenöl und Butter anschwitzen, mit Portwein und Sojasauce ablöschen und leicht einkochen. Sambal, rotes Curry, Gochugaru, Limettensaft und -abrieb hinzugeben, mit Wasser und Gemüsefond auffüllen und einkochen lassen. Flüssigkeit reduzieren und das Ganze fein mixen. Mit allen anderen Gewürzen abschmecken und mit Salz und Pfeffer final justieren.

##### Süsskartoffelhüppe

Alle Zutaten zu einer Masse vermengen, in eine Blattform streichen und im Ofen bei 160 °C und 2% Ventilation 4 Minuten backen und direkt ausformen.

##### Federkohl

Federkohl halbieren und waschen. Strunk leicht wegschneiden, in sehr heisser Bratpfanne mit Asia-Vinaigrette sautieren, dann mit Limettenabrieb und Salz abschmecken.

##### Federkohl-Vinaigrette

Alle Zutaten zusammen sehr fein mixen, in einer Pfanne leicht reduzieren und direkt in eine Flasche füllen.

##### Trüffeljus

Kalbsjus mit Portwein und Sherry um 50% reduzieren. Trüffelsaft begeben und um circa 20% mit Thymian und Rosmarin einkochen, passieren und mit Butter glänzend mischen. Danach mit Xanthan leicht binden und kurz vor dem Anrichten Trüffelwürfel begeben und das Ganze mit Schnittlauchöl verfeinern.

##### Schnittlauchöl

Alle Zutaten mixen, bis sich das Chlorophyll auslöst. Dann kurz aufkochen und direkt durchs Stoffsieb passieren.